FOLHETO
Nº 186
DATA 27/11/02

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

SERVIÇO DE INFORMAÇÃO AGRÍCOLA

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA DO BRASIL
Serviço de Informação Agrícola
RIO DE JANEIRO

A Noz do Brasil

(CASTANHA DO PARÁ)

HANNIBAL PORTO

Presidente Honorário da Associação Comercial do Amazonas
e membro do Conselho Superior da Associação Comercial
do Rio de Janeiro

1943

SERVIÇO DE INFORMAÇÃO AGRÍCOLA
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
RIO DE JANEIRO
BRASIL

S. I. A. 7

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

SERVIÇO DE INFORMAÇÃO AGRÍCOLA

A Noz do Brasil

(CASTANHA DO PARÁ)

HANNIBAL PORTO

Presidente Honorário da Associação Comercial do Amazonas
e membro do Conselho Superior da Associação Comercial
do Rio de Janeiro

1943

BIBLIOTECA ARTHUR REIS
MANAUS - AMAZONAS

SERVIÇO DE INFORMAÇÃO AGRÍCOLA
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
RIO DE JANEIRO
BRASIL

FOLHETO
Nº 186
DATA 27/11/02

A NOZ DO BRASIL

Há na Amazônia um excelente produto, mui nutritivo e de grande valor para o comércio, que ainda não está suficientemente conhecido no sul do Brasil por falta de propaganda, em parte dispensavel até o presente, pois quasi lhe esgotavam totalmente a safra as exportações para os Estados Unidos e a Grã Bretanha.

Refiro-me à castanha, cujo uso na Europa, admite-se, já se fazia em 1633, sendo que ingleses e americanos do norte a conhecem por "Brazil nut", e nosso Ministério da Agricultura vem de classificá-la como noz do Brasil, a mais acertada denominação, por certo.

Castanha-noz do Brasil — é a carnuda semente do castanheiro, um dos gigantes vegetais frondosos característicos das selvas amazônicas: a "Bertholletia excelsa", mirtácea, como a sapucaia, "Lecythis ollaria", tambem portadora de castanhas.

O majestoso perfil de um castanheiro sobrepuja a vegetação circundante. Por isso dizia o cônego Francisco Bernardino de Sousa, em seu livro "Lembranças e Curiosidades do Vale do Amazonas": "Humboldt e Bomplard, que foram os primeiros que descreveram a árvore da castanha, deram-lhe o nome de "Bertholletia excelsa", naturalmente porque domina as demais árvores que a circundam, por sua notavel e colossal robustez".

O vegetal tem por "habitat" as terras firmes da hiléia, onde castanheiros e caucho, lembra Gonzaga de Campos, são característicos dessas matas que, como diz ele, "constituem um estágio ainda mais adiantado de desenvolvimento. Não sofrem a destruição pelas enchentes, nem a renovação de solo pelas aluviões que favorecem a invasão de novas espécies".

Lê-se na obra citada do cônego Bernardino de Sousa: "As castanheiras não teem sido até hoje descobertas senão no Pará,

no Amazonas e nas florestas do alto Orenoco. Na Província do Pará, e em parte da do Amazonas, elas, por uma curiosa disposição geográfica, determinam geralmente os limites da extensão livremente navegavel dos rios". E Ferreira Pena, referindo-se ao Amazonas, diz: "Ao norte e ao sul elas ocupam uma faixa, passando de um lado pelas cachoeiras do Tocantins, Tacajás, Amapú, Xingú, Tapajós e Madeira, e de outro pelas do Jarí, Parú, Meicurú, Curuá e Trombetas, indo reaparecer nas terras altas e pequenas montanhas do Jamundá e Matuman. Assim, para esse precioso vegetal, continua ele, em vez de um centro de criação propriamente dito, há duas vastas zonas que acompanham de longe o curso do Amazonas. No Tocantins chegam a formar grupos mesmo em algumas ilhas das cachoeiras, e não começam a aparecer na parte inferior senão onde esse rio se torna inavegavel pela multidão de rochas que lhe obstruem o leito. No Pacajá sucede o mesmo, aparecendo em número consideravel junto das cachoeiras do Uruá, do Grande, junto à de Pependá, no afluente Curruí. Abaixo destes obstáculos do rio raras vezes se vê uma árvore. Esta mesma não é senão o resultado da dispersão de algumas sementes emigradas da sua zona de criação. A castanha vegeta unicamente em terrenos altos e fortes, ao passo que a sapucaia vegeta indiferentemente nesses terrenos e em várzeas, ainda quando alagadas, durante o período das grandes águas".

FERREIRA PENA CONFIRMA A EXISTÊNCIA DO CASTANHEIRO NO CAA-ETÉ

Confirmando o fato de se encontrar o castanheiro no caa-eté, e não no caa-igapó, conta-nos ainda Ferreira Pena: "Viajando pelo rio Pacajá, avistei, acima de uma floresta alagada, a bela cúpola de uma castanheira, e, se bem se me assegurasse que tudo alí era um extenso igapó (mato alagado) pude penetrar até o pé da árvore e verifiquei que ela se firmava em uma espécie de ilha, sobre o terreno sólido e elevado de cerca de dois metros acima do nivel do igapó, tendo a ilha, talvez, de 100 a 120 metros de circunferência". E conclue: "Fatos idênticos se reproduzem e podem induzir a erros mesmo os espíritos mais inteligentes, como já sucedeu a um ilustre viajante nosso compatriota, que

disse, numa memória muito estimada, que a castanheira era uma planta cosmopolita".

Cabe tambem, sobre o dilatado meio onde medra o castanheiro, citar aquí as palavras do botânico Jaques Huber, em seu notavel "Arboretum Amazonicum". Ei-las: "Os castanhais abundam principalmente na região do Tocantins, nos vales do Curuá e do Pará, em todos os terrenos banhados pelo rio Trombetas e seus afluentes: Curuminá, Curuminá-mirim, Erepecú e, sobretudo, no Arirambe, quer na planície, quer nos vastos campos sobre o planalto". E acrescenta o ex-diretor do museu Goeldi: "As castanhas, cuja procura aumenta de ano para ano, cujo consumo se desenvolve por todo o mundo, são um produto que o Pará possue em vastas regiões ainda deshabitadas, mas já conhecidas por diversos exploradores".

Em 1906, A. Ducke, no intuito de enriquecer o museu Goeldi, empreende uma viagem de vinte dias pelo rio Erepecú, descobrindo alí vastíssimas florestas de castanheiros e extensos e férteis campos aptos à pecuária.

A propósito dessa excursão, o distinto patrício, talvez o maior conhecedor da flora amazônica, assim se exprime: "A região que percorremos terá um dia uma grande utilidade para o Estado do Pará e particularmente para o município de Óbidos, ao qual pertence. Pela nossa picada de exploração, ir-se-á num dia do lago da Castanha (ao qual se pode chegar em barcos a vapor em todas as estações) ou Mansaduba, de onde se desce em 2 ou 3 horas, até Pedras, e dalí poder-se-á atingir os campos em dois ou três dias através de riquíssimos castanhais ainda totalmente inexplorados".

E conclue, da futurosa região: "Os campos, pelo seu clima, são agradaveis, podem ser colonizados por imigrantes; seus prados servirão para a criação de gado e as faixas de florestas, ricas em humus, poderão ser utilizadas para as culturas tropicais mais diversas. É provavel que do outro lado dos campos se encontrem de novo os castanhais; é, pelo menos, o que nos assegurou um dos homens, que havia trabalhado com Lourenço Couto e que penetrou nas florestas ao norte dos "Campos".

A PALAVRA DE ARKERS SOBRE O VALE DO AMAZONAS

Num relatório, que sobre o vale do Amazonas apresentava, C. E. Arkers, contratado pelo Governo do Brasil, em 1913, para estudar as condições da exploração da borracha, assim se exprima: "A árvore da castanha do Brasil ("Bertholletia excelsa") floresce abundantemente em todos os distritos visitados no decurso de minha investigação sobre os cursos dessa vasta região. Distingue-se perfeitamente das árvores da floresta que a cercam, por sua elevada altura e bela folhagem escura e abundante. É encontrada medrando tão bem perto das margens do rio como no interior, em terras altas e baixas".

Alem desse ponderavel testemunho, juntemos o do "Brasil — 1939-40", sobre a extensão do "habitat" que nos interessa agora, quando afirma, num texto sobre a castanha, medrar ela espontaneamente em toda a hiléia, com exceção da parte noroeste (Colômbia) e da parte norte (Venezuela e Guianas), e "frequentemente, em formações bastante homogêneas: os castanhais". Lê-se alí tambem algo atribuindo pequena ocorrência à árvore na Venezuela, na Colômbia, no Equador e nas Guianas, na base de que "essa é pelo menos a opinião dos botânicos que estudaram a fito-geografia da região", conforme o texto, "ipsis verbis".

MOROSA A CRIAÇÃO DA ÁRVORE

Um grande porte, nutrida fronde e rica produção não se obteem da noite para o dia. Num moroso encorpar-se a árvore avança em anos; aos dez de idade traz os primeiros frutos e aos quinze, apenas, entra em franca produção. Tem agora uma altura de 35, 40 ou mesmo 50 metros e um diâmetro que, passando o metro, chega, não raro, a quasi o dobro dessa medida.

Do paulatino crescer tambem participa o fruto, fazendo C. E. Arkers, no local citado, considerar: "Como peculiaridade, nota-se que as castanhas levam 15 meses para amadurecer depois que caem as flores; é o único produto agreste que requer, para atingir sua maturidade, mais de um ano completo. A estação

Castanheiras ("Bertholletia excelsa") na mata

Castanheiras ("Bertholletia excelsa") de plantação

comum da florescência é em setembro, e as castanhas começam a amadurecer no mês de janeiro, 15 meses depois".

É o fruto um esferóide de forte consistência, a que chamam ouriço, cheio de sementes no bojo, as castanhas, em número de 15 a 20 ("Brasil — 1939-40"), revestidas de uma carapaça lenhosa tão rija que os insetos não podem atacá-la; triangulares, em secção transversa.

Colhê-los não vai sem penas. "Volumosos, revestidos de uma couraça de consistência córnea e formando, com as amêndoas que encerram, uma massa de 2 a 4 libras de peso — narra Ferreira Pena, — os ouriços da castanheira, escapando dos altos galhos, onde amadurecem, caem com tanta força que se enterram no chão, abrindo uma cova mais ou menos profunda, segundo a natureza do solo. Esta simples enumeração exprime o perigo da colheita, perigo que mais de uma vez tem roubado a vida a colhedores inexperientes. Para evitar semelhante perigo — continua o infatigavel investigador, — costumam armar debaixo da floresta uma ligeira barraca, de coberta fortemente inclinada para o chão, e, alí dentro, esperam a hora em que, depois de agitados pelos ventos, os galhos teem desprendido de si todos os ouriços maduros e conservam-se em quietação completa. O colhedor prudente sai então do abrigo que o defendera e enche o paneiro com os frutos que vai encontrando espalhados pelo chão. Terminada essa operação, recolhe-se de novo à barraca e aguarda outra oportunidade para continuar a colheita. Enquanto está refugiado, ocupa-se em quebrar os ouriços".

A MANEIRA POR QUE SE PROCESSA A COLHEITA

A colheita, ainda hoje, pela demasiada altura da copa, é feita no chão. Os ventos e chuvas da estação precipitam a queda dos frutos e, alí mesmo na mata, os colhedores os quebram para retirar as amêndoas, que vão ser depois levadas em canoa ao barracão do proprietário ou arrendatário.

Na faina de abrir ouriços e retirar castanhas, um operário adestrado obtem o rendimento de, mais ou menos, dois

hectolitros de semente, correspondentes a um conteudo de ouriços, que varia entre 700 a 800.

Se a dura casca em que se abriga a amêndoa a imuniza dos danos, que aliás lhe causariam os insetos, outro é o caso com relação a parasitas vegetais. Há cogumelos que a danificam. E, para combatê-los, recorre-se à ventilação durante o transporte a Belem ou Manaus, revolvendo continuamente as castanhas.

Da maior ou menor colheita, algo se encontra no relatório de Arkers, que já nos vem ocupando. Alí se lê: "A reserva desse produto agreste é praticamente inesgotavel, mas a proporção recolhida é relativamente pequena e depende, em grande parte, do preço oferecido para exportação. Durante o presente ano (1912) foram embarcadas para a Europa e os Estados Unidos cerca de 18.000 toneladas, e a produção teria sido maior se não fosse ter descido o preço abaixo de 10$000 o hectolitro. Nesse caso, a colheita cessa praticamente, por não considerar o povo da região que valha a pena gastar o tempo necessário para colher as castanhas e prepará-las para o mercado, a menos que se obtenha por ela um alto preço. As castanhas, depois de entregues, são medidas e pagas ao preço de tantos mil réis por barrica contendo aproximadamente 115 a 120 libras de peso".

Se o início da frutificação se dá nos derradeiros meses de um ano, a safra, considerado o que ficou dito do moroso amadurecer do fruto, se estende pelos primeiros meses do segundo ano civil a partir daquela data, prolongando-se mesmo até junho e julho.

A LAVAGEM DAS CASTANHAS

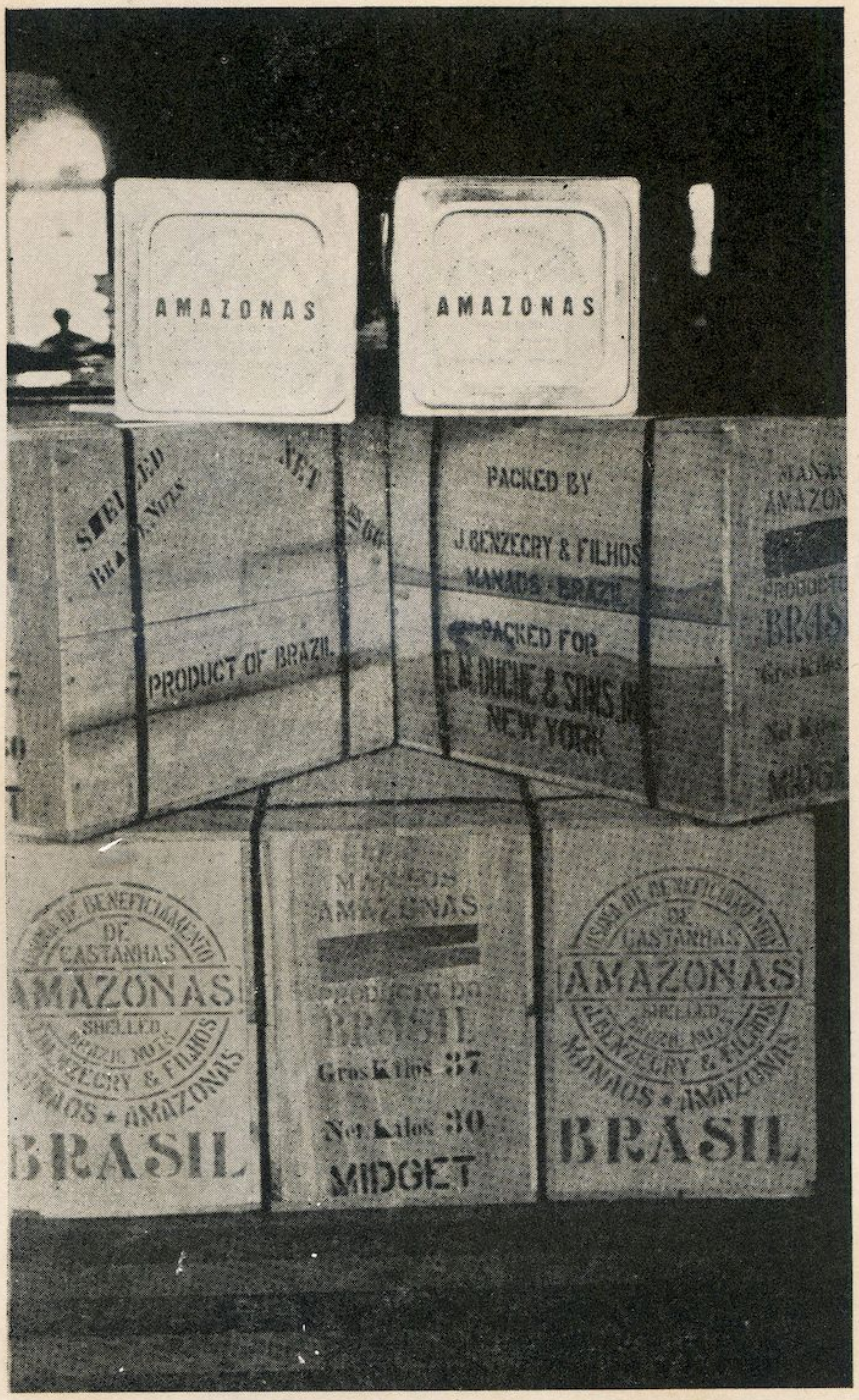
A lavagem das castanhas, para beneficiá-las, terá sido adotada lá por 1895, quando elementos mais avançados na indústria, principalmente Lourenço Nicolau de Melo, experimentaram lavá-las antes do envio aos portos de embarque. Lavam-nas hoje depois que chegam a Manaus ou Belem ("Brasil — 1939-40"), onde se encontram usinas de beneficiamento, que, recebendo uma por-

Frutos da castanheira ("Bertholletia excelsa")

Castanhas da "Bertholletia excelsa"

Trabalhadores quebrando os ouriços (invólucros das castanhas)

Trabalhadores conduzindo as castanhas, depois de limpas, para o barracão central



Tipo original da embalagem das castanhas destinadas à exportação

ção da safra, as descascam, submetem à secagem em estufas e encerram em recipientes de folha de flandres.

A bem dizer, as amêndoas do castanheiro, ou castanhas, como geralmente se chamam, só vieram a entrar na ordem dos artigos de comércio nos primeiros anos deste século. Consta que em 1775, por exemplo, gozavam de tão vil prestígio que apenas se usavam no sustento de animais domésticos. Hoje, porem, constituem um importante gênero de exportação. Há 60 anos, ou pouco mais, seu preço regulava 8 centavos por alqueire e, depois, por muito tempo, 10, 16 e 20 centavos. E quando, mais tarde, chegava a valer 50 centavos, reputava-se o preço animador.

Já lembramos o relatório de Arkers, com justas considerações sobre a estabilidade da apanha, dependendo sempre da maior ou menor compensação monetária ao esforço exigido. Percorrendo uma estatística fidedigna, de 1901 a 1905, temos um quadro de oscilações, assim representadas :

	Hectolitros	Valor oficial
1901	58.075	Cr$ 1.559.476,00
1902	148.301	Cr$ 1.698.875,00
1903	157.905	Cr$ 2.661.601,00
1904	92.580	Cr$ 2.153.222,00
1905	198.226	Cr$ 3.517.587,00

Por um quadro do "Brasil — 1939-40", valia uma tonelada de castanha com casca, exportada em 1913, Cr$ 599,00 numa exportação de 4.113 toneladas, somando Cr$ 2.464.000,00. Em 1915, baixava o valor da tonelada a Cr$ 515,00, numa exportação de 7.611 toneladas, valendo toda a exportação Cr$ 3.920.000,00. Em 1920, as 9.279 toneladas da exportação renderam Cr$ 13.552.000,00, com a tonelada ao valor de Cr$ 1.460,00. Em 1925 eram 16.079 as toneladas exportadas, no valor global de Cr$ 39.917.000,00, a Cr$ 2.483,00 a tonelada. E o quadro prossegue como abaixo se nota :

Anos	Toneladas	Valor total (em cruzeiros)	Preço da tonelada (em cruzeiros)
1931	29.449	39.913.000,00	1.355,00
1932	20.496	19.977.000,00	975,00
1933	28.695	28.481.000,00	993,00
1934	24.468	26.112.000,00	1.067,00
1935	27.401	38.533.000,00	1.406,00
1936	24.322	45.926.000,00	1.888,00
1937	13.145	47.498.000,00	3.613,00
1938	23.961	47.111.000,00	1.966,00
1939	22.887	40.687.000,00	1.778,00

São números, como explicamos, para castanha em casca.

A amêndoa descascada aparece no quadro estatístico em 1930, com a tonelada a Cr$ 4.373,00, numa exportação de 592 toneladas, representando Cr$ 2.587.000,00.

Em 1931 acusa uma exportação de 2.842 toneladas, no valor de Cr$ 9.951.000,00, a Cr$ 3.501,00 a tonelada. Em 1932, são 3.069 toneladas, num valor total de Cr$ 8.142.000,00, com a tonelada a Cr$ 2.653,00. Em 1934 baixam as toneladas do total para 3.841, contra 4.556, no ano precedente, mas o valor sobe a Cruzeiros 12.379.000,00, contra Cr$ 10.758.000,00 da safra anterior, estando a tonelada a Cr$ 3.223,00, contra Cr$ 2.362,00 para o ano em confronto. E abaixo segue a estatística em quadro para os anos posteriores:

Anos	Valor total (Cruzeiros)	Preço por tonelada (em cruzeiros)	Toneladas
1935	34.084.000,00	5.444,00	6.261
1936	43.037.000,00	9.650,00	4.595
1937	32.016.000,00	9.027,00	3.547
1938	23.772.000,00	5.552,00	4.282
1939	25.201.000,00	5.314,00	4.743

No que concerne à produção de castanhas no período de 1931-41 o Serviço de Estatística da Produção do Ministério da Agricultura nos apresenta os seguintes dados, que se recomendam por sua procedência:

Anos	Quantidade (tonelada)	Valor total (Cr$)	Preço da tonelada (Cr$)
1931	36.979	50.107	1.355
1932	34.138	33.285	975
1933	39.400	39.124	993
1934	38.434	41.009	1.067
1935	51.098	71.843	1.406
1936	37.116	70.074	1.888
1937	23.134	83.582	3.613
1938	34.501	67.982	1.970
1939	35.709	46.715	1.308
1940	40.526	35.985	887
1941	17.887	53.129	2.970

NOTA — Até 1937 o valor da produção foi calculado pelo preço médio da exportação. Os dados de 1941 estão sujeitos a retificação.

A ROBUSTEZ DA ÁRVORE

O tronco elevadíssimo, cilíndrico, muito rijo, da "bertholletia" presta-se à construção naval ou civil. Não é, todavia, empregado nesse mister, pois os que possuem exemplares do gênero preferem poupá-los na expectativa de rendimento certo na safra. À robustez deve a árvore, em boa parte, sua conservação, pelo muito que custa derrubá-la. Os ouriços, devidamente trabalhados, dão interessantes objetos de ornato. Mas o centro de maior interesse está na amêndoa.

Preciosa deveras em sua riqueza nutritiva, a noz acusa à análise o seguinte: 17 % de proteína, 67 % de gordura, 4 % de sais minerais, 7 % de hidratos de carbono e 5 % de água. Admite-se que 100 gramas de castanha fornecem 709 calorias, 14 gramas 100 calorias; que duas castanhas valem, como alimento, o que vale um ovo. E os estudos bromatológicos deram em conclusão bastarem 200 gramas de semente para a ração diária de albuminóides exigida pelo nosso organismo adulto.

No capítulo hoje tão empolgante das vitaminas, entra a castanha com 12,5 % das vitaminas A e B, e 1,5 % de vitamina C, segundo análise.

Parece, pois, matéria digna de entrar em conta na terapêutica e na dietética.

Seu agradavel sabor já a consagrou como ótimo ingrediente em guloseimas, sendo, não raro, segundo consta, preferido aos similares europeus. Seu baixo preço aquí, aliado ao sabor "sui generis", e demais qualidades específicas, vem poderosamente contribuindo para desenvolver-lhe o consumo no exterior do país, e é para mais acessivel torná-la ainda que se faz a exportação das amêndoas descascadas e dessecadas em estufa. Exportam-se em latas de 15 quilos, encaixotadas, e são vendidas nas próprias latas ou já transformadas em confeitos, onde outrora entravam os similares europeus.

Entre as aplicações que se fazem aquí do óleo fino de castanha, figura uma emulsão, ou suspensão em água, emulsão cuja estabilidade a torna aproveitavel na arte culinária e em confeitaria. No entanto o preço que a amêndoa obtem como fruto de mesa e matéria prima de confeitaria tem sido óbice à sua utilização como matéria prima para fornecimento de óleo.

Alem da exportação em latas, a que já fizemos alusão, a castanha é embarcada tambem a granel, em grades ou em sacos.

Para as transações comerciais, a classificação no Amazonas obedecia a três tipos, conforme a quantidade de sementes contida numa medida de dois litros. E eram o "grande", quando 94 sementes enchiam a medida; o "médio", quando eram precisas de 95 a 114 sementes para enchê-la; e, finalmente, o "miudo", quando passavam de 114 as sementes medidas. Na exportação tambem vigorava o tipo em função do tamanho, classificado em: graudo, que é o "large", médio especial, ou "large médium"; o médio, ou "good medium" e o miudo, "medium". "O processo de separação — comentava o "Brasil — 1939-40" — é primitivo e moroso. Feito a mão, não oferece uniformidade na determinação volumétrica dos tipos.

As castanhas grandes geralmente proveem da região do Trombetas e não raro atingem o peso unitário de 18 e mais gramas".

Hoje, o decreto n. 7.819, de 10 de setembro de 1941, como está publicado, preceitua duas espécies de classificação: Uma para a "castanha em estado natural" (sementes), outra para a "castanha beneficiada" (amêndoa). Dá, para a primeira, sete tipos, nos quais as sementes perfeitamente desenvolvidas, de cor natural, tamanho uniforme e sãs, pertencem ao tipo 1 se de 30 a 35 pesam 453 gramas; ao tipo 2 se são de 35 a 40 pesando as 453 gramas da base de classificação; ao tipo 3, quando são de 40 a 45 para 453 gramas de peso; ao tipo 4, quando de 45 a 52 alcançam o dito peso; ao tipo 5, quando o peso em apreço é obtido com sementes cujo número varia de 48 a 55 unidades; ao tipo 6 sempre que esse peso for obtido com sementes em número variante de 55 a 64 unidades; ao tipo 7 pertencem as sementes de diversos tamanhos, satisfazendo as demais condições dos outros tipos. Essa classificação leva, pois, em conta o desenvolvimento — perfeito; a cor — natural; o tamanho — uniforme para todos os tipos, à exceção do último; a sanidade — em boas condições, e o número de sementes relativo a um peso fixo — 453 gramas, condição esta do número a que não se prende o tipo 7, apenas. A classificação da amêndoa abrange 12 tipos. Do tipo 1 ao tipo 5, o decreto exige "sementes perfeitamente desenvolvidas, de cor natural, uniformes quanto ao tamanho, em boas condições de sanidade", encarecendo no tipo 6 "bastante uniformidade em relação ao tamanho", sendo o número de sementes exigido por 453 gramas: de 200 a 220, unidades sem película, no tipo 1 e igual número, com película, no tipo 2, residindo pois na película o carater distintivo dos dois primeiros tipos; para os tipos 3, sem película, e 4, com película, o número de sementes varia entre 160 e 180, permanecendo a película como carater distintivo; sem película no tipo 5, e com película no tipo 6, são precisas de 110 a 130 amêndoas para as 453 gramas; de 90 a 100 unidades constam os tipos 7 e 8, o primeiro de "amêndoas com película, de cor natural, de tamanho uniforme e bom estado de sanidade", e o segundo "de amêndoas com película, de coloração natural, com bastante uniformidade em relação ao tamanho"; o tipo 9 apresenta escoriações, cor natural,

sanidade e é sem película; o tipo 10 reproduz o 9 mais a película; pedaços de amêndoa "com película, de cor natural e em bom estado de sanidade é o tipo 11; já o tipo 12 reproduz o 11, menos a película.

Toleram-se em quaisquer tipos da primeira classificação 10 % de sementes defeituosas ou danificadas e 2 % de impurezas, "como tal considerada qualquer matéria estranha e os detritos da própria castanha retidos na embalagem". Recebem classificação abaixo do padrão as sementes que, em estado natural, ou beneficiadas, não corresponderem à escala de tipos adotada.

Logo ao princípio, dissemos que outra mirtácea, a sapucaia, "Lecythis ollaria", tambem dava castanhas. De passagem, acrescentaremos ser muito estimada, porem rara, alcançar preços mais elevados, mas não ser objeto de exportação.

DESVANTAGENS QUE AFETAM A NOSSA SAFRA

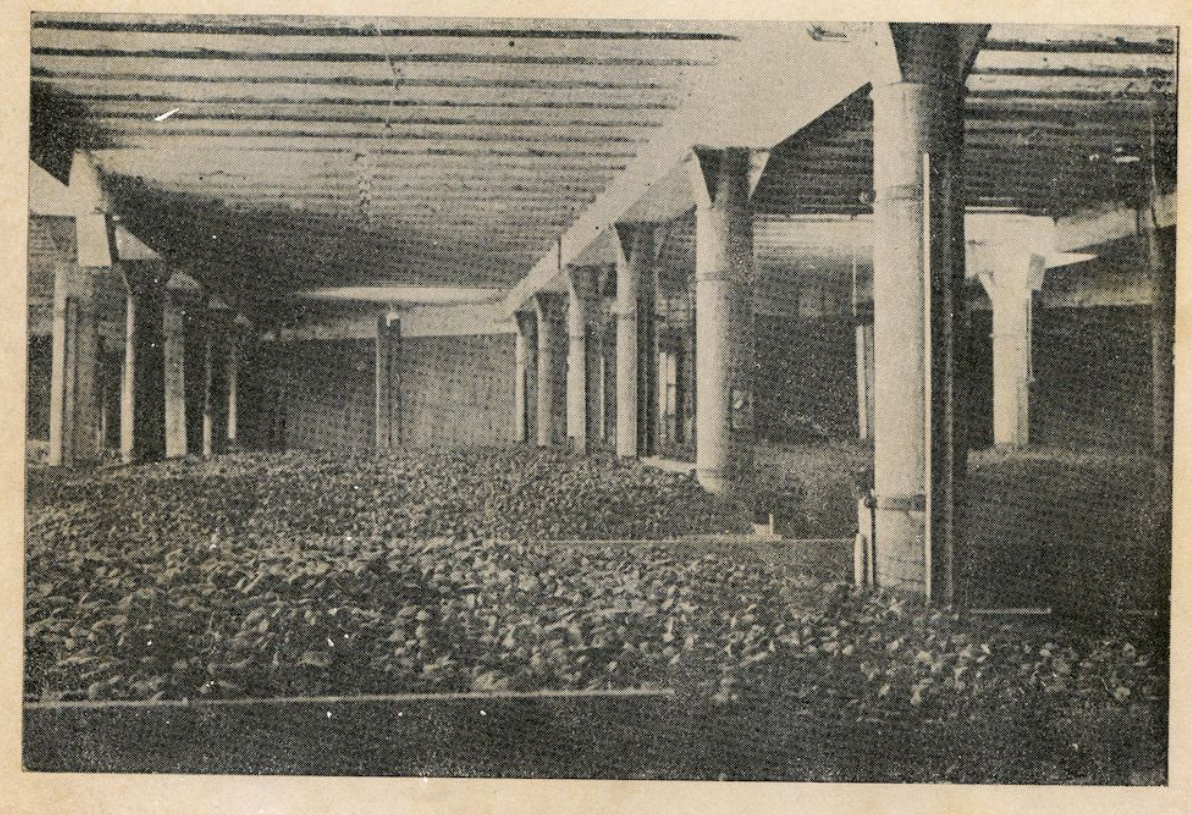
Quanto à safra há em nosso desfavor o que o "Brasil — 1939-40" recorda, isto é, o fato de os dois centros distribuidores, Liverpool e Nova-York, nos tempos normais comprarem as amêndoas no princípio do ano, tempo em que já não interessa à população. Armazena-se a quasi totalidade da remessa, durante perto de um ano, a espera do Natal. Daí, levando em conta o empate de capital, os compradores obteem a baixo preço, ao entrar o ano, a mercadoria, que só ao cabo dele venderão. Assim contam o fato. Para proteger a castanha, o "Governo Brasileiro tem em estudo uma série de medidas no sentido de apoiar a criação de cooperativas de produtores na Amazônia, pois somente uma ação conjunta poderá proporcionar, no futuro, o escoamento em bases compensadoras, de toda a produção", lê-se alí.

De nossos concorrentes, tem-se ouvido dizer que lograram pouco êxito as tentativas de adaptação das castanheiras às possessões orientais inglesas, sem que, por isso, nos deixe de induzir à previdência o exemplo da borracha, mesmo porque outras vozes se ouvem afirmando que, ao contrário, o nosso rico vegetal oleaginoso já está sendo cultivado com resultado. Sem

Medição das castanhas, à chegada do interior

Interior de uma usina de beneficiamento de castanhas em Manaus. (Secção de Selecionamento)

Interior de uma usina. (Secção de quebra)



Depósito de castanhas no exterior

que as endossemos, achamos, entretanto, util fazer-lhes referências neste nosso trabalho, tendo por objeto encarecer a conveniência de, logo que possivel, ser feita a indispensavel verificação. Com efeito, numa das reuniões da Sociedade Nacional de Agricultura do mês de agosto de 1934, o agrônomo Murtinho Braga, em comunicação, na qual, reportando-se a notícias que disse chegadas ao seu conhecimento, aludia a plantações de castanhas do Pará nos Estados Malaios, acrescentou que "de há muito se anuncia o bom estado das aludidas plantações".

Consta ainda da comunicação do Sr. Murtinho Braga o seguinte: "Em meu relatório à Diretoria do extinto Serviço de Fomento Agrícola sobre a castanheira, apresentado em 1927, portanto há já 7 anos, eu dizia: "À semelhança do que fizeram com a borracha, os ingleses estão intensificando o plantio da castanheira no Oriente, achando-se já bastante adiantadas as colheitas. No Boletim n. 20 de 1914, do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, sir Lewton Brain, diretor de agricultura, informou que já haviam sido ensaiadas com sucesso nas estações agrícolas de Kuala-Lumpum, Batu-Tiga e Gunon-Agusi, plantações experimentais de diversas plantas tropicais, não próprias de Malaca, entre as quais figura a nossa "Bertholletia excelsa". (Vide "Jornal do Comércio" de 29-8-934).

As castanhas da Bolívia remetidas a Liverpool eram, segundo a obra que há pouco citamos, em 1940, "exclusivamente do tipo miudo", mandadas "em consignação", entre os meses de outubro e dezembro. "Não conseguindo preços alem de 18 libras por tonelada, diz o livro, o exportador boliviano só pode enviar o seu produto quando a castanha brasileira ultrapassa o preço de 25 libras por tonelada. E consta que os produtores bolivianos costumam deixar a castanha enterrada durante alguns meses, visando um mínimo de ressecamento e outras deteriorações, pelo que se lhes altera o aspecto e o sabor. Alteram-se para pior, dizem os compradores, mas a época da remessa é mais próxima do Natal. Nos Estados Unidos o produto boliviano encontra maior óbice pela proibição da entrada de nozes com mais de 10 % de estragos. E a exportação da Bolívia no período 1931-35 era 11,6 % da exportação total da Amazônia.

O ÚNICO MERCADO AO NOSSO DISPOR

Vale a pena cuidar sério e sem delongas dessa riqueza, da qual ainda nos cabe um como monopólio natural.

Só temos atualmente a nosso dispor o mercado norte-americano, que, não fossem as dificuldades de transporte marítimo, nos absorveria toda a atual safra. Mas outras mercadorias, por imprecindiveis, a preterem, absorvendo toda a capacidade dos navios que, partindo de Belem do Pará, alcançam o porto de Nova York. E, assim, só nos resta, para atenuar os prejuizos, o recurso de espalhar a castanha pelos mercados do país, procurando criar novos centros consumidores, por uma propaganda que se poderá dilatar até as repúblicas do Prata, capazes de razoavel consumo.

Ora, as regiões de exploração recente, como a Amazônia, acarretam maior responsabilidade aos governos na orientação do povo pelo progresso. Povoam-se de elemento adventício, muito instavel, preocupado, na mor parte, com o maior lucro num mínimo de esforço e prazo, pouco lhe importando a destruição do que existe e, menos ainda, a criação de novas fontes de riqueza.

Se em 1934 se reuniam e associavam em Nova York firmas importadoras e companhias de navegação, estendendo a mais ampla propaganda, nos Estados Unidos, da noz do Brasil, olhos voltados principalmente para novas formas de consumo, até então quasi completamente limitado às guloseimas, e, no intuito, constituiam o "Brazilian Nut Advertising Fund", porque não nos entregarmos, tambem, nós, a uma intensa propaganda interna, por todo o território nacional, e pelo sul principalmente, onde em verdade se ignoram as múltiplas vantagens do uso da castanha?

Inteligentemente propagada, vendida a preços razoaveis, favorecida com fretes módicos e outras facilidades, inclusive isenções tributárias, certamente nos libertará, ao menos em parte, da sujeição ao estrangeiro, ficando no país grande porção da safra, sem prejuizo de se exportar o que reste, que, sem embargo da venda aquí, representará vultoso coeficiente.

NOVAS APLICAÇÕES DA CASTANHA

Referindo-se às novas aplicações da castanha nos Estados Unidos da América, o "Journal of Commerce", de 29 de julho de 1940, faz alusão a um curioso inquérito realizado pelo Sr. T. N. Schoonmaker, secretário do "Brazilian Nut Advertising Fund", cujo resultado revelou que, das 1.740 donas de casa entrevistadas em várias cidades, de diferentes niveis de vida: 1) mais de 70 % compram castanhas do Pará. Destas, mais da metade compra duas, três e até 25 vezes por ano; 2) cerca de 50 % adquirem duas e mais libras de cada vez, organizando os varejistas os preços na base de duas libras, em vez de uma; 3) mais de 40 % das entrevistadas corresponderam à propaganda da entidade acima mencionada, manifestando-se pela necessidade de se adotar urgentemente o hábito de introduzir a castanha do Pará, picada ou moida, nos bolos, e 23 delas apreciaram a receita onde se inclue a castanha do Pará nas sobremesas de geléia. O fato, conclue o supracitado jornal, concorreu tambem para incremento das vendas em pacotes de duas e mais libras (2 lb. = 907,2 g.), abrindo novo terreno ao emprego da castanha na alimentação; 4) mais de 75 % das interrogadas afirmam gostariam de ver a castanha do Pará figurando em misturas de nozes.

NECESSÁRIA A MELHOR APLICAÇÃO DE NOSSOS PRODUTOS

Precisamos enveredar pela política econômica da melhor aplicação de nossos produtos, volvendo a vista, sem mais tardança, para o mercado interno, que não tem sido, de fato, devidamente considerado. Muito se fala em equilíbrio comercial de exportação e importação, e se descura, entretanto, uma propaganda bem orientada e pertinaz pela conquista de alentado número de consumidores dentro do próprio país.

O abandono do comércio interno nos traz sempre o espírito apreensivo, pois a poderosa concorrência de outras nações, especialmente se possuem colônias na zona tropical, nos põe em situação sobejamente incômoda em tempos anormais.

O caso da castanha é típico, e não é a primeira vez que traz embaraços de escoamento de safra.

Cessando a compra pelos americanos e ingleses, ficamos desamparados.

Não é a primeira vez que o desinteresse dos compradores sacrifica toda uma safra, ou, como no momento que atravessamos, não já esse desinteresse, mas os embaraços de transporte para a América do Norte a sacrificam.

Daí se conclue o indispensavel de se buscarem meios que facilitem o consumo da noz do Brasil em todo o país, e, particularmente, entre as populações sulinas, sem embargo de, simultaneamente, envidarmos esforços para vulgarizar-lhe o consumo nas Repúblicas platinas, onde é ainda insuficientemente conhecida.

O assunto merece a respeitavel e patriótica consideração dos governos, em colaboração com as Associações Comerciais do Amazonas e do Pará.

Em "Terras e Cifrão", diz, com muita propriedade, Humberto Bastos: "O problema que tem sido descuidado no Brasil é o da circulação interna. Não confundamos riqueza comercial, não nos deixemos embalar pelas teorias falhas da balança mercantil, que apresenta como índice de riqueza u'a maior exportação, para perdermos de vista o maior problema nacional: o da criação de mercados dentro do próprio país".

Temos na direção da pasta da Agricultura um brasileiro à altura da situação. A orientação que o ministro Apolonio Sales está imprimindo à pasta, que em boa hora lhe confiou o Chefe da Nação, nos encoraja a esperar que o seu espírito se volte para esse aspecto da política econômica brasileira. Ao cooperativismo, que lhe vem constituindo uma das principais cogitações, podem, quiçá, emparelhar-se sadia propaganda e cabiveis facilidades pela circulação interna de nossos produtos, principalmente os alimentícios.

Aí está o exemplo da laranja. E foi preciso uma guerra mundial para se tornar possivel espalhar-se-lhe o consumo entre as populações da maior parte dos Estados, a preço ao alcance das mais modestas bolsas.

Não se trata, pois, de mera fantasia. Pode a castanha passar por idêntico processo de escoamento. E o mesmo se diga de muitos outros produtos.

O valor da castanha merece-lhe um incremento de plantio, que lhe venha encorpar o potencial de produção, com as vantagens de se localizarem os castanhais plantados em pontos mais próximos dos mercados de consumo, barateando-se a mercadoria numa redução, consequente, de fretes.

E o momento se me afigura assaz propício ao traduzir a sugestão em prática; sugestão que já fiz anos atrás, quando, ao que parece, o ambiente não comportava a empresa. Julgo, entretanto, que já se acha bem amadurecida a idéia, e em condições, portanto, de ser novamente ponderada.

À clarividência do Presidente Vargas não terá, por certo, escapado o que merece a castanha, e, estejamos seguros, ele a considerará em seu programa de grandes realizações pelo reerguimento da Amazônia.

IMPRENSA NACIONAL
RIO DE JANEIRO — 1943

Secretaria de Estado
de Cultura e
Economia Criativa

AMAZONAS
GOVERNO DO ESTADO
TRABALHO QUE TRANSFORMA

Comunicado

As imagens, textos e obras disponibilizadas pelo Centro de Documentação e Memória da Amazônia estão na maioria em domínio público ou possuem termo de cessão para publicação da versão digitais produzida pela Secretaria de Cultura.

Se porventura, você identificar alguma obra que não esteja de acordo com a Lei de Direitos Autorais (lei 9.610/98), entre em contato conosco para que possamos identificar e proceder com regularização.

O objetivo da Biblioteca da Amazônia na disponibilização das versões digitais é a preservação da memória e difusão da cultura do Amazonas e região norte do Brasil, sem prejudicar os direitos patrimoniais do autor, herdeiros ou quem possuir o direito de uso.

O uso destes documentos digitais, digitalizados ou nascidos digitais são apenas para fins pessoais (privado), sendo vetada a sua venda, edição ou cópia não autorizada.

Lembramos, que esses materiais podem ser encontrados nos acervos do Sistema de Bibliotecas Públicas da Secretaria de Cultura e Economia Criativa e seus parceiros.

ACERVOS DIGITAIS
https://beacons.ai/cdmam_sec

FALE CONOSCO

(92) 3090-6804
cdmam@cultura.am.gov.br
acervodigitalsec@gmail.com

CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO E MEMÓRIA DA AMAZÔNIA - CDMAM